

Nr. ordine	Denumirea produsului	kg	Nr. partidei	Termen de maturizare	Data fabricării (data finalizării procesului tehnologic)	Denumirea standardului	In greutate neto,kg/pac	INDICII FIZICO CHIMICI						Umiditatea aerului	Temperatura de pastrare, °C	Data fabricării (unt, r. topită, s. red.) Data ambalării (brinză maturată)	Temperatura de reabilare (zile) din ziua preambalării, livrării kg	Data finalizării termenului de valabilitate		
								Fosfatază	% de Grăsimi	SUD, min./sare-max	Aciditatea, °T	Temperatura în produs °C	Indicii organoleptici						Umiditatea, %	umiditatea aerului
1	Brînză maturată semitare „De Olanda”	kg	15	60	11.06.26			neg.	45	/3.0			caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	17.06.26	60	15.08.26
1	Brînză maturată semitare „De Olanda”	kg/amb	14	60	11.06.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	17.06.26	60	15.08.26
3	Brînză maturată semitare „Rossiischii	amb	9	60	03.06.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	17.06.26	60	15.08.26
4	Brînză maturată semitare „Rossiischii	kg	10	60	03.06.26			neg.	50	/3.0		4	caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	17.06.26	60	15.08.26
5	Brînză maturată semitare "De Posehonic"	amb	1	60	13.05.26			neg.	45	/3.0			caracter. brinzei	max 45	85±5%		0,+4	17.06.26	60	15.08.26
6	Brînză maturată semitare "De Posehonic"	kg	1	60	13.05.26			neg.	45	/3.0		4	caracter. brinzei	max 43	85±5%		0,+4	17.06.26	60	15.08.26
7	Brînză topită „Delicioasă"	150 g	21				0	neg.	40	34/3.0			pur lactat acid	max 65	85±5%		0,+4	16.06.26	60	14.08.26
8	Brînză topită afumată amb „De Basarabia”	amb	6		05.06.26			neg.	30	/3.0			picant, gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4	17.06.26	60	15.08.26
9	Brînză topită afumată kg „De Basarabia”	kg						neg.	30	34/3.0			picant, gust de afumare	min 55	85±5%		0,+4		90	
10	Unt „Sm.dulce 200 g	200 g	14					neg.	62,0		16	-12	corespunde HG	35,0	max 80%		0,+4/-18	10.06.26	35/120	13.07..26/01.10.26
11	Unt „Țărănesc” 200 g	200 g	31					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-6,-12	14.06.26	35/120	15.07.26/03.10.26
12	Unt din smîntînă dulce 200g	200 g	32					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-6,-12	14.06.26	35/120	15.07.26/03.10.26
13	Amestec de grăsimi tartinabile "De Masă", 200 g	200 g	15					neg.	72,0		16	-12	corespunde SF	25,5	max 80%		0,+4/-18	12.06.26	35/120	15.07.26/03.10.26
14	Amestec de grăsimi tartinabile „Dorința” 200 g	200 g	12					neg.	62,0		16	-12	corespunde SF	35,7	max 80%		0,+4/-18	12.06.26	35/120	15.07.26/03.10.26
15	Unt „Țărănesc” 10kg	10kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	20.03.26	10/365	27.06.26/19.03.27
16	Unt „Țărănesc” 5kg	5kg	2					neg.	72,5		16	-12	corespunde HG	25,0	max 80%		0,+4/-18	07.06.26	10/365	27.06.26/06.06.27
17	Unt din smîntînă dulce 10 kg	10kg	1					neg.	82,5								0,+4/-18			
18	Unt din smîntînă dulce 5 kg	5kg	4					neg.	82,5		16	-12	corespunde HG	16,0	max 80%		0,+4/-18	25.03.26	10/365	27.06.26/24.03.27

Corespunde cerințelor de calitate pentru lapte și produselor lactate Hotarire nr:158 din 07.03.2019

Untul monolit s-a pastrat la t-18°C pînă la data livrării

Untul 200 g la t-18 °C. valabil 120 zile

H G nr:1459 din 30.12.2015, H G nr:520 din 22.06.2010

Legii nr:279 din 15.12.2017, Legii nr 221 din 16.03.2009

Data și ora eliberării certificatului

18.06.26

Brînză maturată semitare după deschiderea ambalajului se păstrează la frigider reambalată

la temperatura 0 , +4 °C- 10 zile fără depășirea termenului de valabilitate

Responsabil :

Laborant pe calitate _____